

CROSTATA DI MELE

INGREDIENTI (per 2 crostate)

1 dose di pasta frolla

1 dose di crema pasticcera

4 mele

Gelatina di frutta

PROCEDIMENTO

1 Stendere la pasta con il mattarello sul tavolo di marmo infarinato spessore 2 cm

2 Rivestire una tortiera e bucare con la forchetta

3 Spalmare con crema e disporre le mele affettate senza buccia

4 Spolverare con zucchero

5 Cottura in forno 180° per 40 min.

6 Togliere dal forno e raffreddare

7 Sformare e mettere la gelatina

8 Servire